

**Brenners
Bestes**



www.brenners-bestes.at

Einkorn Pasta mit Zucchini Carbonara vegan

*Brenners
Bestes*

Zutaten für 4 Portionen

- 1 P. Brenners Beste Einkornbandnudeln
- 2 mittlere Zucchini
- 200 g Räuchertofu
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 TL Brenners Bestes Dinkelvollmehl
- 150 ml Gemüsesuppe
- 250 ml Hafermilch
- 1/2 Bio Zitrone Abrieb
- Salz, Pfeffer und Thymian zum Würzen
- ein paar Haselnüsse od. Mandeln
- 3-4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Zucchini klein würfeln. Frühlingszwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Zucchiniwürfel zugeben und weitere 4-5 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit dem Mehl stauben und mit Gemüsebrühe und Hafermilch aufgießen. 4-5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden, zugeben und weitere 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
5. Ein paar Nüsse in einer Pfanne rösten und grob hacken.
6. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen (4 Minuten) und mit der Zucchini Carbonara und den gerösteten Nüssen servieren.